Aldo Santini

vi racconta tutto su

Il ponce livornese

EDIZIONI ERASMO

Se il cacciucco è un po' la bandiera della Livorno multirazziale ("cacciucco di genti"), il ponce esprime l'ardore e il carattere, lo spirito, carica del livornese autentico, la sua voglia di sorprendere, di aggredire, di montarsi la testa. Di vivere sopra le righe. Aldo Santini, che di Livorno ha innalzato la storia avventurosa al settimo cielo, scrive: "È una birbonata che corrisponde a una dose farmaceutica per indurti all'ottimismo". Pubblicato nel 1994 con il titolo "Elogio del ponce alla livornese" nelle edizioni di Paolo Belforte, libraio tra i più illustri d'Italia, erede dei Belforte che primeggiarono nel Mediterraneo con le loro opere in lingua ebraica, il libro di Aldo Santini andò prestissimo esaurito. Snellito e reso più vivace, oggi viene riproposto ai lettori che amano i sapori forti.

Aldo Santini

vi racconta tutto su

Il ponce livornese

Prima edizione: maggio 2008

ISBN 978-88-89530-32-0

www.edizionierasmo.it
info@edizionierasmo.it

Sommario

I
Un colpo di genio

Nei suoi secoli d'oro, il Seicento e il Settecento, Livorno era il porto numero uno del Mediterraneo e il suo commercio, in pratica, veniva governato dagli imprenditori stranieri. Aveva addirittura le nazioni che anticiparono la politica comunitaria dell'Europa unita. C'era la nazione inglese, c'era la nazione olandese, c'era la nazione alemanna, e ancora la nazione russa, la nazione francese. Ogni nazione aveva le sue regole, le sue banche, i suoi approdi, con sicuri vantaggi per la popolazione livornese. Tra gli altri quello di fare l'orecchio alle lingue europee e riconoscere i profumi delle cuci-

ne continentali e mediterranee.

Insomma, Livorno era un centro non solo multirazziale, un cacciucco di genti, ma soprattutto internazionale.

La "nazione" più numerosa, di conseguenza la più potente, era quella inglese. I suoi spedizionieri, i suoi cambiavalute, i suoi avventurieri, e ovviamente i suoi rappresentanti diplomatici, erano i più ammirati della città, i più imitati, i più invidiati. Di qui la suggestione del modello di vita britannico. Con il tocco geniale (il genio innato dei livornesi) di una correzione, per trasformare un prodotto in un altro, completamente diverso. È il caso del "punch" (pronunciate "paanch!" enfatizzando e modulando con accento sincopato la "aaah!"). Dal "punch" i livornesi hanno ricuperato la formula del ponce. Ma sia chiaro, "punch" e ponce hanno composizioni completamente diverse.

Il "punch", nasce dall'assemblamento di vero rum delle Antille, succo di limone, spirito di noce moscata e arak, che è

un distillato asiatico di riso o di datteri o di noce di cocco, più acqua bollente. Così recita la "Grande Enciclopedia Illustrata di Gastronomia" curata da Marco Guarnaschelli Gotti. Sulla stessa Enciclopedia cercate ponce e troverete con notevole sorpresa la seguente nota: "voce dialettale toscana per punch".

E qui si accende una polemica ad alta gradazione alcolica. A parte il fatto che "ponce" è una voce livornese e che Livorno si trova in Toscana ma non ha niente del suo carattere e delle sue tradizioni e del suo temperamento, tant'è vero che i toscani sono di norma avari e i livornesi scialoni, i toscani nascondono i loro sentimenti dietro un sorriso ipocrita e i livornesi dicono sempre quel che pensano, i toscani si sentono depositari di un'eccelsa cultura e i livornesi ostentano la loro ignoranza, a parte tutto questo, e il discorso potrebbe essere approfondito in altra sede, il ponce è legato al "punch" solo da un abbozzo di traduzione maccheronica.

Lo dimostro subito: noi livornesi nel ponce non mettiamo acqua bollente, ci mancherebbe altro!, ma il caffè, un caffè carico, concentrato, un caffè all'italiana, non la sciacquatura in uso negli Stati Uniti e in molti paesi europei. E sostituiamo il rum autentico, il rum delle Antille, con il rum fantasia che è tutt'altra cosa.

Provate a metterci il rum della Giamaica, nel nostro caffè, o il ron (notate l'esattezza delle varie grafie) di Cuba, o il rhum della Martinica. Vi sembrerà di sorseggiare un aborto di mescolanza, una specie di saponata. Esagero, d'accordo. Comunque l'unione rum-caffè non funziona. A Cuba ci provano con un liquore di caffè ghiacciato e un gambo di menta profumata, e lo chiamano Gato Negro, ma è un cocktail.

E a questo punto datemi pure dell'intransigente, del bevitore integralista, ma io sostengo che il rum, o il ron, o il rhum, va bevuto solo. Come lo bevono solo coloro che lo producono, che vivono nel suo mondo, il mondo del Tropico. Al massimo lo allungano con l'acqua fredda per farne un dissetante.

Gli americani inventarono il Cuba Libre, sposandolo con la Coca Cola, durante la liberazione dell'isola dal dominio spagnolo. Era il grido di battaglia. Già allora la Coca Cola era un simbolo patriottico. Gli esperti classificano il Cuba Libre un long-drink. In realtà è una schifezza, perdonatemi il giudizio brutale. Io sono un livornese allevato a suon di ponci e non sopporto gli eufemismi. Poi aggiungo: tutti i cocktail che impiegano il rum, o il ron, o il rhum, a cominciare dal fascinoso daiquiri traditore, sono delle eresie perpetrate a danni di uno dei liquori più sensuali creati dal rapporto natura-uomo.

Lo so benissimo: i cocktail piacevano molto ad Hemingway, come il daiquiri appunto e il mojito. D'altronde è abbastanza

noto che lo scrittore di "Addio alle armi" non è da prendersi a modello per il mangiare e meno ancora per il bere.

L'unico cocktail ammesso dal mio integralismo, che poi non è un cocktail bensì un'alleanza inter- familiare, è quello che molti anni fa mi venne proposto a Kingston, la repellente capitale della Giamaica. Riunisce a convegno, in misure uguali, quattro rum leggeri: Cuba, Santo Domingo, Haiti, Portorico, e quattro pesanti: Giamaica, Martinica, Barbados, Guiana Britannica. Tutti rum agricoli (almeno nelle etichette delle bottiglie), distillati non dalla melassa ma direttamente dal succo della canna da zucchero, e tutti invecchiati nel legno (anche questo nelle etichette, ma bisogna avere fiducia) minimo tre anni. Lo chiamano "zombie" e, per legge, un locale poteva servirne solo tre al medesimo cliente. Il quarto aveva molte probabilità di risultare fatale.

Io mi fermai al primo, e ne ricordo ancora l'afrore intenso e variegato, inebriante, il colore che faceva andare il pensiero alla pelle di una venere "criolla" e il calore, l'eccitazione, che dette al mio animo, più al mio amico stomaco, traducendo in stimoli palpabili, quasi, la malia del Tropico.

Letteratura? Forse. Migliore certamente di quella esortata da un daiquiri. Non so se vi è mai capitato di bere il succo verde di canna da zucchero appena macinata "il caldo de cana": moltiplicate per cinquanta, per cento, quel suo effetto energetico e avrete una pallida idea di cos'è lo "zombie".

Byron diceva: "Nulla dà altrettanta forza allo spirito di quanto ne dia il rum". Peccato non abbia potuto conoscere lo "zombie". Il suo spirito ne avrebbe avuto più forza ancora. E chissà?, gli avrebbe fatto

raggiungere vertici poetici più alti.

Torniamo a Livorno, ora, la patria del ponce che geograficamente fa parte della Toscana, al rum fantasia che non nasce nelle isole caribiche (dovete spiegarmi perché il nome "Caribe" che appartiene alla lingua "criolla" dobbiamo scriverlo "Caraibi" per seguire la pronuncia inglese) ma è un'invenzione valorizzata soprattutto dai fabbricanti livornesi. E senza il rum fantasia non esisterebbe il ponce. Un'invenzione geniale, dunque. E insieme una birbonata. Mi spiego.

Il rum fantasia classificato "Tre stelle", è alcol più zucchero, più il caramello bruciato per dargli il colore cupo. C'è chi lo imbelletta con un'essenza di rum, un estratto, ma la fantasia rimane totale. E qui entriamo nel merito della disputa tra "punch" e ponce.

È indubbio che gli inglesi presenti in gran numero, nella Livorno del Sei-Settecento, importavano molto rum, insieme al whisky. E se lo bevevano.

Il rum, oltretutto, è stato da sempre il tirami-su della marina britannica. Tanto che in Inghilterra, comunemente, si indica con il semplice termine "Navy". E il suo nome sarebbe derivato da una voce dialettale, da "rambullion", cioè tumulto, usato da sir Henry Morgan, e dagli altri capitani di Sua Maestà Britannica, per definire i tempestosi bagordi dei loro pirati dopo ogni arrembaggio portato vittoriosamente a termine nel mare del Caribe, e seguito dalla regolare spartizione delle merci, delle donne, dei liquori e degli ori catturati.

Alla Tortuga, a Maracaibo, a Cartagena e in tutte le basi più o meno stabili della pirateria, il rum scorreva a torrenti, tra gli evviva, i canti, i pugni ai rivali, o le pugnalate, i baci sitibondi alle damazze che avevano aderito a collaborare. E dunque scorreva anche tra gli inglesi di Livorno, che, senza essere pirati (per carità!) erano pur sempre dei navigatori.

E si deve a un ammiraglio inglese del Settecento, Edward Vernon, che proibì ai

suoi marinai di tracannare il rum puro, se quelli lo allungarono con acqua bollente, nelle loro tazze di ferro smaltato, aggiungendovi dello zucchero e una buccia di limone come antidoto allo scorbuto. Fu il "grog": a imitazione semi-proletaria del "punch". "Grog" in onore (o a presa di giro?) dell'ammiraglio Vernon, soprannominato "Old Grog", Vecchio Grog, perché indossava un mantello di "grosgrain", o "grogram", di stoffa grossa cioè.

Dal "grog" marinaio e semi-proletario per arrivare più in alto nella scala sociale, al semi-aristocratico "punch", bastano pochi altri ingredienti ai già citati, cinque in tutto, come le dita di una mano,dal sanscrito "panca", cinque, così ci assicurano gli eruditi e a noi non costa proprio nulla crederci a occhi chiusi. Li ripeto: rum, acqua bollente, succo di limone, arak, spirito di noce moscata...

Quindi è scontato che, d'inverno, gli inglesi di Livorno, per combattere la sferzata della tramontana, bevessero, oltre al rum, il "grog" e il "punch", magari incendiato, per dare spettacolo. E che i livornesi ammessi nelle loro magioni o sulle loro navi, nei loro scagni (i genovesi mi perdoneranno l'intrusione), facessero la conoscenza sia del "grog" che del "punch". Imitarli sarebbe stato elementare, traducendoli in grogghe e ponce, cosa in parte avvenuta, e ripetendo il meccanismo delle loro misure.

Non è escluso, poi, che nelle case dei signori livornesi, o nel palazzo del governatore, quasi sempre fiorentino, non ci si riscaldasse a forza di grogghe e di ponci chiari, britannici per intendersi. Ma il genio (abbondo, lo so) dei livornesi, si espresse negli strati sociali meno alti, nel popolo

e nel popolino, nelle botteghe dei caffè di via Ferdinanda e di Piazza Grande. Genio e intelligenza. Orgoglio di campanile. Senso del risparmio, anche.

Perché copiare gli inglesi? Già allora non dovevano essere troppo simpatici, e guardavano di sicuro la gente comune dall'alto in basso, con la puzza sotto il naso, come diciamo noi livornesi. E perché spendere tanti quattrini nel rum importato dalle Antille via Londra? Il colpo di genio (continuo ad abbondare, ma l'esagerazione è una delle nuove caratteristiche da carte di identità) fu quello di adottare un duplice provvedimento sostituendo, in una volta sola, il rum e l'acqua bollente (puah!). L'acqua bollente con il caffè e il rum delle Antille, che non reggeva il peso del caffè, con il rum fantasia "made in Leghorn". Una birbonata capace di illustrare da sola lo spirito di una città. E il ponce si rivelò migliore del "punch".

Sono d'accordo con Alberto Denti di Pirajno che in un libro gustoso di una quarantina di anni fa ("Il gastronomo educato", Neri Pozza. Ed. 1964), raccomandava di non profanare il caffè "con lo schizzo di qualsiasi liquore: bevetelo puro e lasciate il caffè 'macchiato' ai commessi viaggiatori, e gli strozzacaffè ai parroci di campagna". Ma il ponce non è un caffè macchiato e neanche uno "strozzacaffè": è una creatura armonica con una sua vita e una sua storia, una sua carica. È lo specchio di un popolo, il livornese, a cui contribuiscono il caffè, il rum fantasia, un po' di zucchero, una fettina di limone, e, almeno all'inizio, altri elementi che vi presenterò.

Per rispondere a Denti di Pirajno, che avrebbe potuto accusarci di non essere gastronomi educati, affermo che, oltre ad avere poca educazione nel senso borghese, noi labronici siamo indipendenti,

aggressivi e trucibaldi. Non vogliamo consigli e odiamo le regole infrangibili. Siamo dei figli di buona donna "vuoi fare come ti pare? Vieni a Livorno" scrissero (ma senza spray) su una delle porte che filtravano le uscite e le entrate dell'emporio mediceo.

È specialmente con il caffè che Livorno ha il diritto di fare come gli pare. Perché? Perché sì. Ecco le nostre pezze d'appoggio.

Gli ebrei spagnoli, scappando da Toledo, dall'Inquisizione, dai roghi, dai Reali Cattolici e crudeli, furono accolti a braccia aperte nell'ospitale Livorno, e ci portarono non solo il pomodoro messicano per poter cucinare le triglie alla livornese, ma ci fecero conoscere anche il caffè.

Questo accadeva nel Seicento. Guido Bedarida, che ci ha lasciato dei saggi sull'insediamento degli ebrei nello scalo mediterraneo dove, fin dal 1593, con la "legge Livornina" era assicurato ogni tipo di libertà per chiunque veniva a respirare la sua "aria greve", garantisce a Livorno un primato: l'apertura di una "bottega del caffè" nel 1632.

Confrontate le date. Quella tanto celebrata di Venezia è del 1640. Seguono Marsiglia 1654, Londra 1672, Parigi 1674. La famosa "bottega del caffè" di Vienna, aperta dopo l'assedio turco utilizzando il prezioso contenuto dei sacchi abbandonati negli accampamenti della mezzaluna, è del 1683. Per entrare al Florian, in Piazza San Marco, e sorseggiare "il vino d'Arabia che fa stare l'uomo sveglio", bisogna attendere il 1720.

Goldoni scrive "La bottega del caffè" solo nel 1750 e mette in bocca a un cameriere questa frase: "È veramente una cosa che fa crepare da ridere vedere anche i facchini bere il loro caffè". Pietro Verri che a Livorno nel 1764, ha curato la stampa del libro "Dei delitti e delle pene" del caro amico Beccaria, nello stesso anno intitola "Il Caffè" la rivista che dovrebbe vivacizzare la cultura italiana. E apre il numero inaugurale con una storia della nera bevanda.

Livorno, perciò, è padrona di impiegare il caffè nel modo che più le aggrada. Più livornese. E più popolaresco. Il Goldoni che ha conosciuto Livorno, allorché a Pisa riprese a fare l'avvocato, e ambientò a Montenero le commedie sulle smanie per la villeggiatura, avrà sicuramente notato che nessuno crepava da ridere, nelle nostre "Botteghe del caffè", quando i facchini arronzavano il cameriere gridando: "Deh! Bellino, portami un ristretto!".

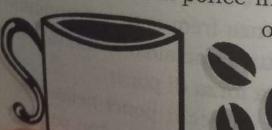
Livorno era la città socialmente più avanzata della penisola non ancora tricolore. Aveva, sì, il Bagno penale con migliaia di prigionieri barbareschi che ogni giorno, con la palla al piede, spazzavano le strade e svolgevano i servizi più umili. Aveva, sì, il monumento ai Quattro Mori, come dire al traffico degli schiavi. Era, sì, l'Algeri cristiana, ma anche i "mori" con la palla al piede potevano bersi un fumante caffè. Non nelle botteghe del centro, è logico, ma, senza alcun'altra discriminazione, in quelle più vicine alla Darsena e quindi al loro Bagno. I livornesi d'antan erano democratici e proletari come nessuno, però non c'è bisogno di calarsi le brache per dimostrarlo.

Dal caffè d'avanguardia al ponce come ci si arriva? Presto o tardi? Penso presto, anche se non ho pezze d'appoggio. E nemmeno testimonianze, racconti, istantanee, inserti pubblicitari, locandine, cartelloni che risalgano al Sei-Settecento e parlino del ponce. Se comunque gli inglesi, in pianta stabile a Livorno, avevano il "punch", e su questo non ci piove, è facile arguire che il ponce è la sua traduzione maccheronica e simultanea. I livornesi, almeno allora, erano parecchio svegli. Con il caffè che avevano ricevuto per primi in Italia e dintorni, non dormivano nemmeno di notte, è sicuro.

II
Oggi nessuno viene più soprannominato Poncino

A Livorno coloro che bevevano molti ponci erano chiamati ponciaioli. Uomini e donne. Perché anche le donne, da noi, bevevano e bevono il ponce. "Ha la voce arrochita dai ponci" dicevano della trippona felliniana che, prima della guerra vendeva limoni e aranci in via Santa Giulia, dirimpetto alla chiesa dove c'è ora la farmacia Grossi. Ed era abbastanza frequente soprannominare Poncino un ponciaiolo accanito, che andava avanti a forza di ponci.

Chi beveva parecchi ponci nello stesso giorno infatti non ordinava "un ponce", bensì "un poncino". Quasi una giustificazione per la propria coscienza. Come se un poncino fosse stato un pugno meno violento per il fegato di quello sferrato dal ponce. O, al contrario, per criticare, benevolmente, la quantità assai ridotta dell'infuso aromatico servito, di regola, in un bicchiere piccolo e tozzo, di vetro doppio.

Oggi i livornesi seguitano a bere il ponce, con grande soddisfazione, ma i ponciaioli e le ponciaiole non esistono più. È una definizione scomparsa. E nessuno viene più soprannominato Poncino. I costumi sono cambiati. Il ponce è diventato uno sfizio, una chicca, un modo plateale di affermare la propria livornesità. Costituisce un'autentica sigla di chiusura livornese per un piatto celebrato in un ristorante, in una trattoria. Il ponce invece del caffè, o della grappa, o del digestivo.

Un tempo, mi riferisco all'inizio del Novecento, il ponce rappresentava una droga leggera, anzi leggerissima, popolare e allegra, a buon mercato, alternativa al bicchiere di vino, o addirittura integrativa. Dino Targiotti Tozzetti, alias Cangillo, bibliotecario alla Labronica, nei suoi sonetti in vernacolo ce lo ricorda senza impugnare la frusta del moralizzatore:

Fu così: oggi a otto, 'n compagnia.
Co' su' amici se n'era andato a bere,
Prima 'r ponce, e po' doppo all'osteria,
Fece 'r fiasco, e votò qualche bicchiere.

E ponciaiolo, o ponciaiola, era non solo un'etichetta, ma anche una classificazione sociale. Ponciaiolo era il vetturino, il falegname, il portuale, l'operaio, il bottegaio, il venditore ambulante di stringhe e di aghi, di bottoni. Era la cenciaina, la lavandaia, la corallaia, la verduraia, la limonaia di via Santa Giulia. Il livornese e la livornese di bassa estrazione.

Nedo Rossi annotando per il mio primo editore Paolo Belforte i sonetti di Cangillo raccolti da Giorgio Fontanelli, spiegava che a Livorno nei primi anni del XX secolo, c'erano ben 1209 spacci di vini e di bevande alcoliche, uno ogni 88 abitanti. E che il professor Giacomo Lombroso, primario dell'Ospedale, tentò di curare la piaga del "bombo" (voce livornesissima) promuovendo nel 1908 la costituzione di una Lega Antialcolica. Furono aperti locali "dove a prezzi ridottissimi si vendessero al mattino, al momento della sortita degli operai dagli stabilimenti, bibite igieniche, atte a preparare le forze e a restaurare quelle perdute durante le ore di lavoro".

Il primo bar antialcolico, ci informa Nedo Rossi, fu aperto nella zona industriale di Torretta.

Un secondo, nel gennaio 1910, in piazza Benedetto Brin, davanti alla Vetreria Federale Operaia. Un terzo all'Ardenza, in via del Litorale. È probabile che questi locali non abbiano attecchito.

E Cangillo, cantò:

Deh! L'hai veduto 'r Barre di Torretta
Della Lega antiarcòlia? Bellino!
Dinni ar Lumbroso 'un facci la burletta
E si butti dimorto a be' 'r poncino!

Insomma, il ponce era un tirami-su che faceva bene se ne bevevi uno, al massimo due, e faceva male se si trasformava in una puppa continua. Il professor Lombroso lanciò la Lega Antialcolica per gli operai, per i popolani che guadagnavano una miseria, tiravano la carretta, avevano una casa poco accogliente e magari la moglie rompiballe, e cercavano una via d'uscita nel vino o nel ponce. La lega non riguardava certo i signori che andavano in carrozza.

Ma questo non esclude che i signori non bevessero il ponce. Lo bevevano, però senza essere dei ponciaioli. Lo bevevano con tutti i conforti nei caffè di lusso, o nei locali riservati. Con moderazione. Cangillo lo conferma in uno di quei suoi sonetti sboccati che venivano distribuiti in busta chiusa, per non offendere il comune senso del pudore.

Vanno ar teatro e doppo mezzanotte
S'arradunano ar crubbe: è un qualtierino
Indove, si pòr dì, passan la notte
A fare la burletta e a ber 'r poncino

A cena ci hanno sempre le cocotte
Che spesso spesso è robba di 'asino!
Alle vorte però son belle potte
Da faccisi ridurre ar lumicino

Faranno 'ome noi, cor una lira
Se n'andiamo dimorto a 'Lavatoi...
Loro si servan dalla sora Ervira

Diveltimenti d'aristograzia:
Doppo cenato loro 'un son mia noi
Cianno 'r desserte: leccano la fia!

Spero che vi limiterete a ridacchiare. E per vostra comprensione chiarisco che via dei Lavatoi, nel cuore dell'antica Livorno, era l'epicentro dei "'asini" da "una lira", e che la sora Elvira dirigeva con disciplina militaresca uno "stabilimento "d'alta qualità.

Poi tornando al giorno d'oggi, trasferendoci in tutt'altro ambiente, fa molto piace-

re registrare che a Livorno anche le signore distinte e magari colte, bevono il ponce.

Il bicchiere del ponce scotta (a Livorno si dice che brucia), e il ponce va bevuto caldo, meglio caldissimo, sennò perde la sua carica, il suo afrore, il suo fascino. Allora bisogna imparare a prendere il bicchiere in modo da non "bruciarsi". È facile, ma sono poche le signore che ci riescono.

Mia moglie Giovanna, allorché accettava di bere il ponce al ristorante, e questo succedeva spesso alla Barcarola, dove lo sanno fare molto bene, lasciava il bicchiere sul tavolo, sorseggiando il ponce con un cucchiaino come fosse uno yogurt. E le risatine le facevano i commensali tutt'intorno. Ma lei se ne sbatteva e faceva bene.

Faceva meno bene a voler sostituire il rum fantasia con la sambuca. Così le portavano un ponce con la sambuca chiara sul fondo e il caffè sospeso sulla sambuca.

Gaetano Tuoni, l'ex aviatore proprietario della distilleria livornese che fabbricava il rum per i ponci, una sera che alla Barcarola era vicino a noi, vedendo quel ponce a due strati esclamò: "Toh! Lo sapete come lo chiamavano? Galleggiante!" Una definizione uscita dalla memoria della città. Il balenare di un'immagine da archivio equivale a premere un tasto di un computer che abbia immagazzinato la memoria della civiltà municipale.

Sto divagando, lo so, e voi attendete le istruzioni per l'uso, a proposito di come tenere il bicchiere del ponce per non "bruciarsi" le dita. Ho avvertito che è semplice. Lo confermo. Le dita da impiegare sono tre, della mano destra. Il pollice e il medio per reggere a forbice la base di vetro doppio, il culo del bicchiere insomma, tanto per parlare italiano, che essendo doppio rimane freddo, e l'indice sul bordo, in alto, per garantire equilibrio e inclinazione, e di conseguenza la giusta quantità del sorso

da assaporare con sapiente lentezza. Capito?

Non mi direte che è complicato. In Spagna, allora, come ve la cavereste con la fiaschetta di cuoio che, sollevata in alto lascia cedere un getto di vino da ingoiare, glu-glu-glu, senza perdere una goccia? Hemingway imparò a usarla in quattro e quattr'otto e scrisse quel piccolo capolavoro che è "Fiesta", un libro in cui ci si muove in perenne stato di ubriachezza. Se voi trovate arduo bere con tranquillità il ponce secondo le regole dei ponciaioli, evitando di prendere il bicchiere nel modo sbagliato, rimetterlo di corsa sul piattino perché scotta, riprenderlo e così via sino alla fine, a Pamplona, con il vino, rischiate di fare letteralmente il bagno.

E fu Gaetano Tuoni a condurmi di nuovo nel passato labronico del ponce, sollecitato dal "galleggiante", spiegando che,pe dargli più vigore, per rendere il ponce aggressivo, un tempo nel bicchiere ci mettevano un grano di pepe nero. Che poi, co l'ultimo sorso, veniva risucchiato e masticato.

La storia del pepe nel ponce l'avevo ascoltata anche da Paolo Zalum, una figura indimenticabile della Livorno a cavallo dell'ultima guerra, quando eravamo a tavola da Oscar, all'Ardenza, negli anni Cinquanta, con Giovanni Ansaldo, Bruno Miniati, Paulo Ghiglia, Emilio Gragnani, Giorgio Bettini e altri compagni di strada ormai entrati a far parte della memoria cittadina o italiana: la memoria del giornalismo, della fotografia, della pittura, della musica, della marina militare eccetera eccetera.

Ricordo il divertimento di Ansaldo in maniche di camicia, che amava Livorno e i livornesi a ventiquattro carati. E ricordo la battuta di Oscar, maestro di cacciucchi e di seppie alla parigina: "O' sor' Ansaldo, se uno ciaveva i bai nello stomaco, quei ponci, con' 'r pepe, glieli ammazzava tutti, stia siuro!".

Ma Oscar i ponci non li serviva. E nem-

meno i caffè. Nemmeno i liquori. "La mia è una trattoria non un barre!" Quella volta con Ansaldo andammo a bere il poncino da Torquato, la fiaschetteria di via Sardi, e Torquato ci aprì uno spiraglio sulle innumerevoli varietà del "punch" inglese.

Gli inglesi che, prima della guerra, avevano conosciuto Torquato, e che gli avevano dato la ricetta del loro "punch" preferito andando a berlo frequentemente nel suo locale, non impiegavano il rum delle Antille. Lo sostituivano con il tè. "Tè bollente, abbastanza scuro, con aggiunta di zucchero, limone, acquavite e cannella. No, il rumme non c'era, ma era una bomba lo stesso. Io, poi, ci mettevo tanta di quell'acquavite. Loro ripetevano che il vero ponce inglese era con il tè. E io glielo facevo con il tè. Del nostro ponce non volevano saperne. Storcevano la bocca schifati".

Ammesso, che anche nel Sei-Settecento i commercianti, gli spedizionieri assortiti nella "nazione" inglese di Livorno impiegassero davvero il tè per il loro "punch" (pronunciate "paaanch!" mi raccomando), era scontato che i livornesi avrebbero sostituito il tè con il caffè. E l'acquavite con il rum fantasia. Così la bomba livornese soppiantò la bomba britannica.

D'altronde, era inconcepibile per i nostri ammazzasette di Venezia o del Pontino, bere un ponce al tè dopo un cacciucco carico di spezie.

Ma andiamo a sentire com'era di preciso, questo ponce dei ponciaioli nostri antenati

III
Il vero ponce livornese era una mistura da corsari

Quando il ponce a Livorno furoreggiava, e i ponciaioli avevano ai loro ordini in città oltre mille locali, e quando il socialista Emanuele Modigliani, fratello del pittore, proponeva di imporre una tassa sul rum e sugli altri distillati per combattere "la barbarie dell'alcolismo", le macchine elettriche per gli espressi non esistevano ancora. E nemmeno quelle a vapore della generazione precedente.

I bar, i caffè, erano molto diversi da quelli che conosciamo e frequentiamo. C'era un'altra aria, un altro clima. Come prima cosa c'era meno fretta. Abitualmen-

te ci si metteva a sedere ai tavoli. Si passava il tempo nei caffè. Si sfogliava "Il Telegrafo", si leggevano i fondi di "Zizim" e le corrispondenze di Athos Gastone Banti, i corsivi firmati "Il Piccione Viaggiatore". Si consultavano i numeri del Regio Lotto. Spesso e volentieri si giocava a carte.

I nostri caffè avevano assai poco in comune con quelli celebri di Vienna o di Parigi o di Venezia, ma l'atmosfera era calda e amichevole. Non metteva in soggezione. I ponciaioli erano padroni di farsi servire in piedi, al banco, e di pagare dando subito l'arrivederci (a presto era scontato), le sedie comunque stavano lì, loro potevano tranquillamente spaparanzarcisi.

Il caffè veniva macinato a mano nel retrobottega. E una volta macinato lo bollivano in un pentolone d'acqua, sempre al riparo dagli sguardi della clientela. Il procedimento era artigianale, diciamo pure casalingo, simile in tutto e per tutto a quello usato dall'Herrenhof di Vienna dove gustavano l'"einspanner" (caffè nero

con panna montata) Freud e Musil, Werfel, Roth, o dal Cafè Procope di Parigi frequentato da Victor Hugo, o dal Florian di Venezia caro a Lord Byron. Ottenuto l'infuso, lo filtravano con un cono di tessuto lanoso, lo rovesciavano in una monumentale caffettiera che troneggiava sul banco di marmo, alta e rotonda, nichelata, lucida da specchiarcisi, sovrastata, in cima alla cupola da una vittoria ad ali aperte, tipo Rolls-Royce. Una fiamma a gas, o a spirito sotto la sua base, manteneva il caffè alla giusta temperatura.

C'è qualche lettore che la ricorda? Probabilmente no. È più facile trovare chi saprebbe descriverci una delle prime macchine espresso illustrate da Cappiello nelle sue "affiches" per pubblicizzare, ad esempio, la "Victoria Arduino". Era il 1922, mi pare, e la sua "Victoria" aveva un'aquila in procinto di spiccare il volo dall'alto ella grande cupola argentata.

La testimonianza sulla caffettiera scaldata con la fiammella a spirito è di Marco Razzaguta, archiviata tra le "miscellanee" della Biblioteca Labronica dove era impiegato Dino Targioni Tozzetti, alias Cangillo.

Lasciamolo parlare il Razzaguta. È simpatico e ben documentato. "Allorché il cliente chiedeva un ponce, o una torpedine, il commesso metteva un bicchiere tozzo sotto il rubinetto della caffettiera e con un misurino di metallo aggiungeva la dose di rumme o, di soppiatto, perché era rigorosamente proibito per legge, la 'mastice'. Cos'era la 'mastice'? Era il 'mistrà', un liquore ottenuto macerando nell'alcol i semi di anice verdi, gli stessi, suppergiù, che davano sapore ai cicalini, le piccole cialde di farina, anice e zucchero cotte fra due lastre calde, vendute sul colle di Montenero per la festa del 'dì otto', in settembre. I livornesi amavano parecchio l'anice..."

Ora capisco perché mia moglie Giovanna accettava il ponce solo con la sambuca, parente ariosa dell'anis spagnolo, e del "raikì" turco, dell'"ouzo" greco, il liquore principe del Mediterraneo che i francesi

ingentiliscono nella versione Anisette Bre-
zard. I suoi antenati, è chiaro, bevevano il
ponce con il "mistrà" creato a Marsiglia,
forte e impetuoso come il mistral, il ven-
to da cui ha preso il nome. In Provenza lo
bevono anche liscio. È trasparente, secco,
tocca i 45 gradi.

Razzaguta non ha finito: «I buongustai
ordinavano "Mezzo e mezzo!", un caffè cor-
retto con una mistura di rumme e di "ma-
stice". Per chi rimaneva in piedi un ponce
era sufficiente. Ma per chi sedeva ai tavo-
lini di marmo con le zampe rococò in ghi-
sa fusa, ce ne volevano due, tre, quattro...
Ogni bicchiere aveva il suo piattino. Ser-
viva per coprire il bicchiere e mantenere
caldo il ponce. Il cameriere, portando il se-
condo ponce, e poi il terzo, e
poi il quarto, e via di questo
passo, lasciava i piattini sul
tavolo, uno sopra l'altro, a
mo' di scontrino. E faceva
il conto in base ai piattini
accumulati».

Amedeo Modigliani, agli amici di Mont-
martre e di Montparnasse, spettegolava ri-
dendo che nella sua Livorno, nel caffè de-
gli artisti vicino al Fosso reale, il Caffè Bar-
di di piazza Cavour, i pittori che trascorre-
vano le serate sui suoi divani, per pagare
meno nascondevano una parte dei piatti-
ni accumulati a loro debito, e uscendo li
scaraventavano giù nel Fosso. Modigliani,
poi, nel fosso gettò una testa in pietra che
i suoi ex compagni, inchiodati alla pittura
post-macchiaiola, avevano deriso e sbef-
feggiato. Dai piattini dei ponci alla testa:
era entrato in lenta incubazione lo scherzo
che nel 1984 avrebbe fatto ridere il mon-
do intero.

Continuiamo il discorso di Modigliani
sul Caffè Bardi. Nel suo piccolo è una sto-
ria parallela a quella del Cafè Museum di
Vienna, poco lontano dalla palazzina della
Secessione, dove bazzicavano pittori e ar-
chitetti, da Klimt, Schiele, da Kokoschka
a Otto Wagner e Adolf Loos. Nel Caffè Bar-
di si ritrovavano alle nove in punto della

sera, Natali e Romiti, e Puccini, Filippelli, Martinelli, Sommati, qualche volta Benvenuti, che era scontroso e non aveva niente a che spartire con i Macchiaioli: e quando passavano per Livorno ci si poteva incontrare Fattori e Nomellini, Oscar Ghiglia. Lo stesso Modigliani, nelle due rimpatriate da Parigi, al caffè Bardi ci faceva il viottolo.

D'accordo, Klimt non è Natali, ma per noi livornesi Natali è insostituibile: ha capito l'anima di Livorno come nessun altro pittore. Con lui si può tentare un'equazione suggestiva. Natali sta a Livorno come Livorno sta al ponce. Vi garba?

Perfino Nomellini che era un pottaione, nel senso tutto livornese che si dava tante arie e si credeva un padreterno, riconosceva in Natali il poeta più genuino di Livorno. "Con quei suoi colori aggressivi è un poeta che bercia" puntualizzava maligno, "però è anche vero che a Livorno berciano tutti. Bercia il libeccio, berciano i ponciaioli..."

Ecco ai tavoli del Museum i grandi Klimt e Kokoschka, nella Vienna del valzer, bevevano il "melange" (caffè con latte) e più volentieri il "kapuziner" (caffè nero con un po' di panna) e i pittori livornesi del Caffè Bardi, nella Livorno del libeccio, accendevano le loro tavolozze con l'aiuto ristoratore dei ponci. Volete forse paragonare un "kapuziner" con un ponce?

Il ponce alla livornese era una mistura da corsari e da filibustieri, da gente avventurosa e di tempra solida, tostata dalla salsedine.

I pittori, gli scrittori, gli intelligentoni non livornesi che capitavano a Livorno, raramente si facevano tentare dal ponce. Lo respingevano inorriditi. "E che è veleno?" esplose Natali un giorno che incontrò Primo Conti in piazza Ca-

vour e si sentì respingere il suo invito a bere un poncino nel Caffè Bardi. Conti prometteva già allora di diventare qualcuno nella pittura italiana. Fiorentino, passava l'estate dei bagni nella villa paterna ad Antignano. Cortese ma anche pungente, Conti alla reazione di Natali rispose secco secco: "Di mattina è un veleno di sicuro". E lo piantò in asso.

Neanche D'Annunzio e Marinetti vollero affrontare la prova del ponce. L'Artusi si guarda bene dal rammentarlo sia pure di sfuggita nel suo volume gastronomico. E lo scrittore nazionale numero uno di tutti i tempi, Alessandro Manzoni, che scese a Livorno nel 1827 per far fare una cura di tuffetti in mare alla mammina sua, parla addirittura scandalizzato dei caffè livornesi. Trova alloggio in un albergo di via Grande e scrive ad un amico lamentandosi del chiasso terribile che deve sopportare: "Qui sotto è il Caffè Greco, il primo di Livorno, e buona parte del giorno e tutta la sera, c'è avventori di ogni nazione, e si parla, si grida, si fuma, si legge, basta che è una lanterna magica...".

Lo va a trovare il letterato Antonio Benci, pisano di Santa Luce, liberale e livornese di adozione, tanto è vero che lo seppelliranno nel cimitero attiguo alla chiesa di S. Jacopo in Acquaviva, e in una lettera al Vieusseux riferisce: "Il nostro caro Manzoni soffre di nervi, non fa visite, non ne vuol fare". Si rifiuta di metter piede nel Caffè Greco. E dei ponci non vuol sentire nemmeno l'odore.

Che io sappia, soltanto Lorenzo Viani, il viareggino ex garzone di barbiere e pittore insigne, da fuori quota, oltre che scrittore raccomandabilissimo, tra tutti gli artisti non livornesi, dimostrò di carburare bene a suon di ponci. D'altronde è stato Viani a cantare le lodi del cacciucco, illudendo i viareggini che il cacciucco sia il piatto più rappresentativo della loro città renosa. Lui, pensate un po', ci metteva anche il pescecane.

La diffidenza dei non livornesi per il

ponce continua anche oggi che il ponce non è più un pericolo per la salute pubblica e nessun avvocato Modigliani della lega antialcolica si sogna di metterlo all'indice. Me ne rendo conto ogni volta che al ristorante La Barcarola il proprietario Giuseppe Mancini detto Beppe, o i camerieri, consigliano a fine pasto un bel ponce. Ebbene io mi diverto a cogliere l'espressione dei clienti. Allorché viene proposto il ponce, se sono più d'uno al tavolo, e sono nuovi della città, si guardano perplessi, interrogandosi muti. Chiedono di cosa si tratta e subito annaspano, indecisi se mostrarsi aperti alle specialità locali, o opporre un deciso rifiuto. Pochi lo accettano. Quasi tutti dicono di no con un cenno della testa. E per la maggior parte sorridono imbarazzati, e nel medesimo tempo divertiti, come se avessero ascoltato l'invito a una trasgressione peccaminosa.

L'ho notato: è il sorriso divertito, con un lampo di pudore, degli americani di provincia, dell'Ohio per esempio, o del Nebraska,

o del Tennessee, allorché gli racconti che sei stato a Las Vegas. A me è accaduto più volte.A Cincinnati e a Omaha, a Nashville, a Memphis, ma anche a Seattle, su, nel nordico e verde stato di Washington dove costruiscono gli aerei più frequentati dai viaggiatori internazionali, i Boeing.

Ponce peccaminoso come Las Vegas allora? Non diciamo coglionerie. Il ponce è un'iniezione di fiducia se non nel prossimo (del quale c'è sempre più motivo di dubitare) almeno nel tuo più immediato avvenire. È una birbonata che corrisponde a una dose farmaceutica per indurti all'ottimismo. La farmacia della speranza, se non del benessere. Ed è assolutamente certo che un buon ponce per chiusura di pasto ti aiuta a pagare più volentieri il conto.

Se riprendiamo la raccolta dei documenti catalogati nella Biblioteca Labronica, scopriamo che il ponce dei nostri antenati era diverso anche come veniva presentato. Oggi non c'è più la “mastice”, non c'è più il chicco di pepe in fondo al bicchie-

re (e sarebbe così facile mettercelo), non c'è più lo zenzero, non ci sono più le spezie, non c'è più il vecchio rapporto di uno a due, a tre o a quattro, fra caffè e rum fantasia. Oggi siamo sull'uno a uno. E la "vela" è definitivamente scomparsa. Non abbiamo più il ponce "alla vela" che aveva un effetto cromatico di straordinaria freschezza.

Bollente il ponce, fresca la fettina di limone infilata sul bordo del bicchiere. Oggi bisogna accontentarsi di un'anonima scorza di limone che aggalla come il rottame di un naufragio nella schiuma del caffè. Non si può avere tutto dalla vita.

Marco Razzaguta ci porta sottobraccio a visitare, con l'immaginazione, i caffè livornesi rinomati per la qualità dei loro ponci. Si prende il via dal Folletto di piazza Cavour, celebre anche per lo zabaione caldo servito in grandi bicchieri: "veramente squisito".

Poi ci trasferiamo in piazza Grande: c'erano il Caffè Vittoria, l'Ussaro, il Diacciaio. In via Grande meritava una sosta il vecchio Caffè Campari. Arrivando in piazza San Marco, sede della prima stazione ferroviaria toscana, c'era il Caffè Sbolgi, e in via Mentana il Caffè Ghinassi, e poi tornando indietro, in corso Umberto c'era il Caffè Sirena, e in piazza dell'Origine il Caffè Ercolini e il Caffè Coppoli.

Il migliore, almeno nei primi decenni del Novecento, era senza dubbio il Caffè della Posta, divenuto in seguito Caffè Lazzeri, annesso al cinema omonimo con pianoforte e varietà, 24 gambe 24 (così e così!) sul palcoscenico. La domenica era gremito. Famiglie intere a ceccia intorno ai tavolini. Si parlava e si scherzava, sorseggiando l'immancabile ponce, quasi sempre completato, o se volete accompagnato, da un cartoccio di lupini o di seme salate. Le giovani spose facevano partecipi i loro figli, magari piccolissimi del piacere di gustare un cucchiaino di ponce. E persino quelli

in fasce ricevevano l'iniziazione. Qualche goccia di ponce tra le labbra che sapevano di latte non gliela levava nessuno. Era il battesimo profano dell'autentico livornese, e futuro scaricatore del porto, del futuro "scarronzone" che avrebbe vogato nell'otto dei Canottieri Livornesi per tenere alto l'onore della città.

Il Caffè della Posta vantava anche un'onorificenza esibita in cornice accanto al banco per il suo "ponce americano" creato dal proprietario Zucconi.

Dice Razzaguta: «una volta mi ero appena messo i pantaloni alla zuava che segnavano il passaggio dall'età di ragazzo a quella di giovanotto, ordinai un "americano" per darmi importanza e non essere meno degli altri. Riuscii a trangugiarlo fra ripetute strizzate d'occhi, ma capii che era buono. Il "ponce americano" differiva dal ponce alla livornese perché oltre il sapore del rumme ne aveva uno sottofondo di arancio. Notare che a quell'epoca era permesso fabbricare nel retrobottega, per proprio conto, il rum e ogni altra bevanda alcolica. Nella perizia del caffettiere sta la spiegazione del suo prestigio».

Mi conforta chiudere questo elogio del ponce alla livornese con un episodio che ci rallegra tutti quanti, noi ponciaioli all'acqua di rose. In una saletta alla Barcarola molti anni fa, intravidi monsignor Alberto Ablondi il vescovo di Livorno che irradiava benevolenza. Aveva molti ospiti. Un illustre chirurgo di Torino, i suoi familiari, altri personaggi. Il prelato, dopo il dessert chiese cos'altro poteva offrire ai suoi ospiti perché gli rimanesse un ricordo gradevole di Livorno. E Beppino, pronto: "Un ponce".

Il vescovo sorrise divertito: "Il ponce? E perché no! Sarà un'avventura per tutti".

Arrivano i ponci fumanti. Beppino che li ha ammorbiditi con uno schizzo di cognac e uno di sassolino, illustra con i gesti, più che con le parole, come si deve tenere il bicchiere, evitando per fortuna la sua solita battuta ("se non volete scottarvi le dita

prendetelo per il culo: a Livorno è l'unico che ve lo permetta") gli invitati seguono diligenti il consiglio, bevono il ponce a sorsettini entusiastici e, di comune accordo, ammettono: "Non credevamo che Livorno fosse tanto saporita e tanto buona".

Livorno buona: di sapore è scontato. Ma da troppi anni anche di temperamento. E questo non è davvero un elogio.

Citazioni più o meno illustri

Zucchelli Antonio (1663-?)

"Per non darmi a bere dell'acqua pura, mi fece fare subito del ponzi, quale costumano gl'Inglesi, consistente in succo di limoni, acqua vita, acqua naturale e zucchero".

Baretti Giuseppe (1719-1789)

"Pochi artefici e operai sono in istato di attendere il lunedì alle loro faccende, essendo costretti di starsene per la più parte di tal dì nelle lor case e ne' loro letti a digerire quella tanta birra e quel tanto puncio tracannato all'osteria".

Pecchio Giuseppe (1785-1835)

"Intorno a un vaso di puncio i marinai inglesi amano di cantare".

Fanfani Pietro (1815-1879)

"Ponce è la voce inglese 'punch' italianizzata".

Collodi Carlo (1826-1890)

"A questo punto Pistagna, riscaldandosi e gesticolando , urta nel bicchiere del ponce che ha davanti e se lo rovescia tutto addosso". "Acqua, mai! Piuttosto prenderò un poncino turco".

Carducci Giosuè (1835-1907)

"Assai di bianco, o Nando, assai di nero/ ponce bevemmo, e con saper profondo/non lasciammo giammai tazza o bicchiero/ senza vedere il fondo". "Amerei essere nella sua cella a bere tutti quei poncioni come nel felice 1856 e '57".

Imbriani Vittorio (1840-1866)

"Questo era l'uomo col quale il mio coinquilino ed io sedevamo a prendere

il poncio nel caffè". "Scendemmo insieme a prendere un poncino al caffè".

Tarchetti Igino (1841-1868)

"Non prenderò più 'ponche', stamane ho buttato via qualche bicchierino di rum che mi rimaneva".

Dossi Carlo (1849-1910)

"Una spellata di gola e due giorni di coltri, regalatemi da un rumatissimo punchio, da me coraggiosamente ordinato".

Serao Matilde (1856-1927)

"Prendete un bicchiere di poncio alla sciampagna, non vi è di meglio per digerire il resto".

Pirandello Luigi (1867-1936)

"Si doveva star bene, lì dentro, con un poncino caldo in corpo".

Targioni Tozzetti Dino (1868-1918)

"Se vòi vivere sano, la ricetta/Te la do io: Cicchetti, ponci e vino!/Ameleto, a' dottori 'un ni da' retta.../" "Co' su'

amici se n'era andato a bere./ Prima 'r ponce, e po' doppo all'osteria./ Fece 'r fiasco...".

Tozzi Federico (1883-1920)

"Vino e ponci! Ma i ponci li faccio da me. Mezzo litro di rumme per volta! Ah, io sto bene...".

Moretti Marino (1885-1979)

"A quest'ora, a casa, si fa la partita e si beve il ponce o il vin caldo".

Bacchelli Riccardo (1891-1985)

"Al Caffè di Piazza consumava un bel numero di ponci doppi di caffè e rhum, e acquavite per schiarire la gola per prepararsi lo stomaco a modo di aperitivo." "Sorrise e s'addormentò, scaldato dal poncino ingerito".

Montale Eugenio (1896-1981)

"Al bar si può avere solo camomilla, tisane, ponci al mandarino".

Forsyth Frederick (1938-)

"Il tiepido e dolce crepuscolo della Carolina si stava avvicinando sulla base aerea Seymour Johnson, in quel tardo pomeriggio del 10 agosto 1990, lasciando intravedere una serata ideale per una caraffa fresca di punch al rum e una bella bistecca alla griglia".

EDIZIONI ERASMO

luigi pilo

echi dall'oblìo

cronache di uomini soli

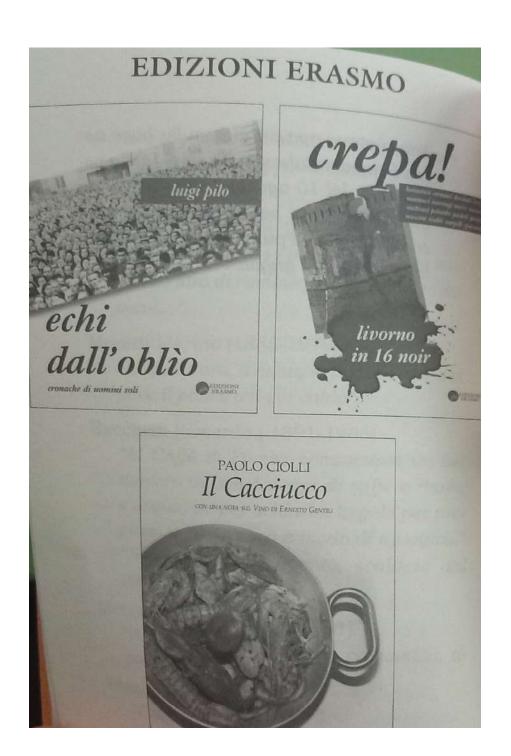
EDIZIONI ERASMO

crepa!

livorno in 16 noir

PAOLO CIOLLI

Il Cacciucco

CON UNA NOTA SUL VINO DI ERNESTO GENTILI

Finito di stampare
nel mese di maggio 2008
da Media Print, Livorno

Aldo Santini è nato giornalisticamente nell'immediato dopoguerra, nel "Tirreno" di Athos Gastone Banti. Come inviato è emerso nel settimanale "L'Europeo" diretto da Tommaso Giglio. Da scrittore ha debuttato nel 1981 con "Livorno ammiraglia. Cento anni di Accademia Navale" (Belforte). Poi ha avuto successo con le biografie: "Nuvolari" (Rizzoli), "Modigliani" (Rizzoli), "Carnera" (Mondadori), "Ribot" (Mondadori), "Costanzo Ciano, il ganascia del fascismo" (Camunia), "Mascagni viva e abbasso" (Belforte), "Modigliani maledetto dai livornesi" (Belforte). In "Tombolo" (Rizzoli) ha ricostruito le drammatiche vicende vissute da cronista del "Tirreno" e con l'editore Muzzio di Padova si è imposto nel settore del mangiare e del bere: "La cucina livornese", "La cucina maremmana", "La cucina fiorentina", "Chianti, amore mio", "Brunello sei grande". Con Maria Pacini Fazzi di Lucca ci ha dato fra l'altro: "Dal nostro inviato alla battaglia della Meloria", "Il Sassicaia e i suoi compagni", "Bolgheri vino e poesia", "Toscani contro Toscani" e "La Toscana dei santi e dei peccatori".

ISBN 978-88-89530-32-0

Per bere il ponce bollente senza rischiare di scottarsi, bastano tre dita della mano destra. Il pollice e il medio che reggono a forbice la base di vetro doppio del bicchiere da osteria (il culo, per intenderci) e l'indice sul bordo in alto per garantire equilibrio e inclinazione. Non dimenticate il detto: "A Livorno il ponce è l'unico che si faccia prendere per il culo".